iLevante.com

http://www.ilevante.com/cocedor-de-huevos-con-forma-de-gallina

Cocedor de huevos con forma de gallina

Manual de instrucciones

Cómo usar

Antes de usar:

1. Elimine todos los materiales relacionados con el empaquetado del producto y asegúreme que los elementos están en buen estado.
2. Con un paño limpio y húmedo limpie la zona del cocedor de huevos, el soporte para los huevos y el depósito de agua.
   - No utilice limpiadores abrasivos o similares.
   - No sumerja la base, conector ni el cable bajo el agua nunca.

Para hacer funcionar el cocedor:

1. Coloque la caldera del huevo en posición vertical sobre una superficie seca, firme y plana.

2. Llene la taza medidora que viene con agua fría, dependiendo de la dureza y la cantidad deseada de huevos, utilizando las respectivas marcas que hay en la taza. Por ejemplo, si quieres 4 huevos duros, llenan taza de agua a la línea que corresponde a la línea de huevo mediano y el número 4. Vierta el agua en la bandeja de agua.

3. Si perfora el huevo con un alfiler, evitará que durante el proceso de cocción los huevos se agrieten y además también evitará el anillo verde que suele salir en la yema del huevo.

4. Ponga los huevos en el soporte individual. Colore el soporte para huevos con los huevos sobre la bandeja de agua y cierre la tapa.

5. Enchufe en la toma de corriente y encienda pulsando el interruptor ON / OFF. La luz de funcionamiento se encenderá.

6. Cuando los huevos están listos, sonará un pitido y la luz se apagará. El sistema se apagará solo.

7. Retire el soporte de huevos con los huevos de la bandeja de agua y manténgalos con agua fría para terminar el proceso de cocción. De lo contrario los huevos continuarán cociéndose (pues están a muy alta temperatura). Ya se pueden servir.

8. Después de un corto tiempo de enfriamiento de aproximadamente 5 minutos, usted puede utilizar el hervidor de huevos de nuevo.

9. Desenchufe el aparato después de usarlo.

Nota: Las marcas en el vaso medidor de agua se aplican a los huevos de tamaño medio.

Dependiendo del tamaño, el número y la frescura de los huevos, los resultados pueden diferir ligeramente.

Precaución: Durante el uso, el agujero de vapor en la parte superior de la tapa se pone muy caliente. No toque ni cubra el agujero cuando está en uso.

Para limpiar:

1. Desconecte la unidad de la toma eléctrica.

2. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

3. Limpie el cuerpo de la caldera del huevo con un paño húmedo. Séquelo completamente con un paño suave.

4. La tapa y el soporte de huevos se pueden lavar y se secan con un paño suave. * No use limpiadores abrasivos ni estropajos. * No sumerja el hervidor de huevos base, el cable o el enchufe en agua nunca.